



Division of Environmental Health Services:

- 385 North Arrowhead Avenue – San Bernardino, CA 92415-0160 – (909) 884-4056
- 8575 Haven Avenue, Suite 130 – Rancho Cucamonga, CA 91730-9105 – (909) 948-5058
- 15900 Smoke Tree, Suite 131 – Hesperia, CA 92345 – (760) 995-8154
- San Bernardino County Vector Control Program
2355 East 5th Street – San Bernardino, CA 92410-5201 – (909) 388-4600

TRUDY RAYMUNDO
Assistant Director of Public Health

MAXWELL OHIKHUARE, M.D.
Health Officer

CORWIN PORTER, R.E.H.S.
Interim Division Chief, Environmental Health Services

COMMUNICACION INMEDIATA

26 de Septiembre del 2011
PSA #11-57

CONTACTAR: Corwin Porter, MPH, REHS
Interim Division Chief, EHS
(909) 387-4692

Septiembre es el mes de educación nacional para la seguridad alimentaria

1 en 6 estadounidenses se enfermará de una intoxicación por causa de comida este año. La enfermedad alimentaria (también conocido como intoxicación alimentaria) es una amenaza seria de salud pública en los Estados Unidos. De hecho, el Centro de Control de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC) calcula que 48 millones de personas se enferman de intoxicación alimentaria cada año, resultando en aproximadamente 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertes.

Los niños, los ancianos y personas con un sistema inmunológico débil están especialmente al riesgo de contraer intoxicaciones alimentarias, pero hay pasos prácticos que familias pueden tomar en casa para ayudar a reducir su riesgo de enfermedades alimentarias. Siempre recuerde de **Limpiar**, **Separar**, **Cocinar** y **Enfriar** la comida seguramente para reducir el riesgo de intoxicación alimentaria.

Siga estos pasos para limpiar:

- **Lávese las manos correctamente:** Lavándose las manos con jabón por 20 segundos puede detener la propagación de bacterias que causan enfermedades alimentarias.
- **Lave las superficies y utensilios después de cada uso:** Enjuagando los utensilios, mostradores, y tablas de cortar con agua solamente no es suficiente para detener la propagación de bacterias. Lave los utensilios y tablas de cortar con agua caliente enjabonada después de cada uso.
- **Lave las frutas y verduras, pero no la carne, aves de corral o los huevos:** Lavando las aves de corral y las carnes crudas puede promover la propagación de bacterias, porque sus jugos se pueden salpicar (y contaminar!) el fregadero y los mostradores. Todos los huevos comerciales se han lavado antes de venderlos. Cualquier manipulación adicional de los huevos, tal como lavarlos, puede aumentar el riesgo de cruce de contaminación, especialmente si la cascara se ha quebrado durante ese proceso.

Para aprender como **Separar**, **Cocinar** y **Enfriar** los alimentos seguramente, por favor visite nuestra página web al <http://www.foodsafety.gov/keep/basics/index.html>. Para ver los anuncios de servicio público sobre el manejo seguro de alimentos, por favor visite <http://www.foodsafety.gov/keep/basics/ads/index.html>.

Para obtener más información acerca del manejo seguro de alimentos, póngase en contacto con el Condado de San Bernardino, Departamento de Salud Pública, Servicios de Salud Ambiental, al 909-884-4056 o www.sbcounty.gov/dehs.

###